Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

- [ ] Coloured covers/ Couverture de couleur
- [ ] Covers damaged/ Couverture endommagée
- [ ] Covers restored and/or laminated/ Couverture restaurée et/ou pelliculée
- [ ] Cover title missing/ Le titre de couverture manque
- [ ] Coloured maps/ Cartes géographiques en couleur
- [ ] Coloured ink (i.e. other than blue or black)/ Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- [ ] Coloured plates and/or illustrations/ Planches et/ou illustrations en couleur
- [x] Bound with other material/ Relié avec d'autres documents
- [x] Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/ La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure
- [ ] Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/ Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- [ ] Coloured pages/ Pages de couleur
- [ ] Pages damaged/ Pages endommagées
- [ ] Pages restored and/or laminated/ Pages restaurées et/ou pelliculées
- [x] Pages discoloured, stained or foxed/ Pages décolorées, tachetées ou piquées
- [ ] Pages detached/ Pages détachées
- [x] Showthrough/ Transparence
- [ ] Quality of print varies/ Qualité inégale de l'impression
- [ ] Continuous pagination/ Pagination continue
- [ ] Includes index(es)/ Comprend un (des) index

Title on header taken from:/ Le titre de l'en-tête provient:

- [ ] Title page of issue/ Page de titre de la livraison
- [ ] Caption of issue/ Titre de départ de la livraison
- [ ] Masthead/ Générique (périodiques) de la livraison

- [ ] Additional comments:/ Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
							✓				

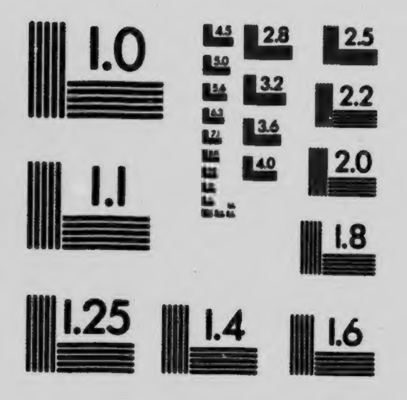
1	2	3

1
2
3

1	2	3
4	5	6

MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)





MINI

SERVI

De



Publié pa

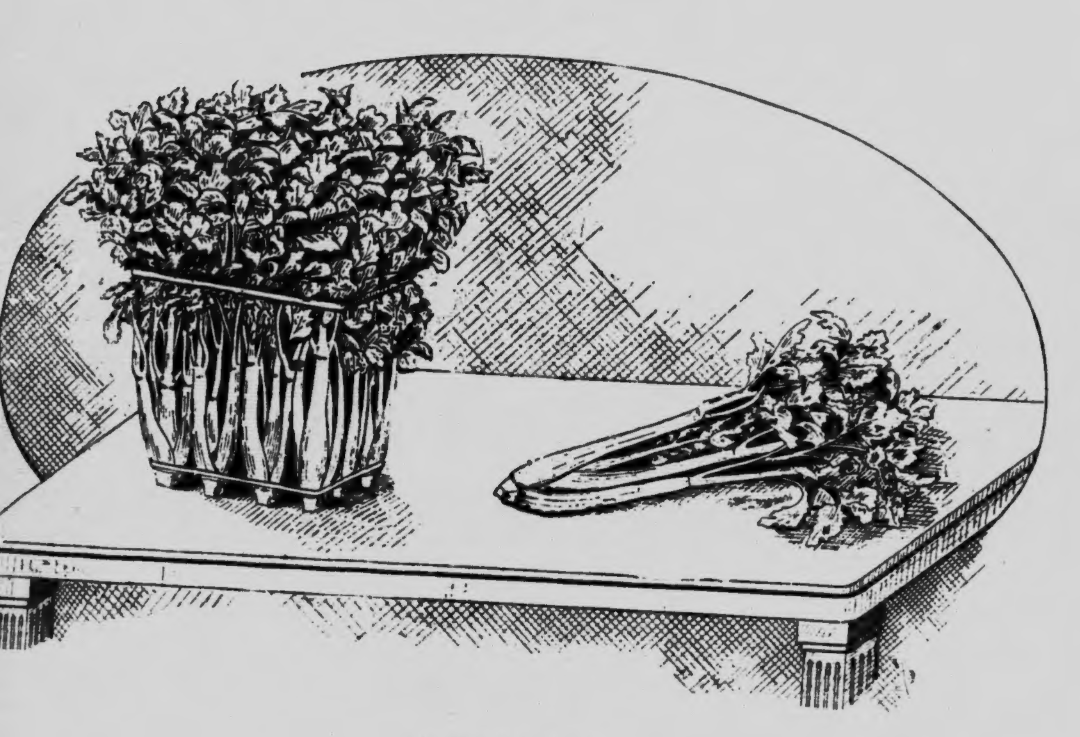
MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUEBEC
SERVICE DE L'HORTICULTURE
MARS, 1917

BULLETIN No 39

De la CULTURE du CELERI

— PAR —

J.-H. LAVOIE
Chef du Service de l'Horticulture



Avec la Collaboration de
MM. HAMEL, COUTON & PÉTRAZ
Inspecteurs en Horticulture

Publié par ordre de l'Hon. Jos.-Ed. Caron, Ministre de l'Agriculture de la province de Québec.

L

Espèc

C
région
transf
salade
est pl
Q
somm
tant à
que s
annue
demeu
céleri
porte

Exige

C
peu c
comm
blanc
que l
appro
de cél
ligatu
Enfin
de cél

CELERI

(Apium graveolens, L; Angl. Celery.)

Légume-feuille et légume-fruit de la famille des Ombellifères.

ASSOLEMENT : 1ère ANNEE

Espèces et Usages :

Cette plante bisannuelle qui pousse à l'état sauvage dans la plupart des régions marécageuses de l'Europe, fut modifiée par le travail de l'homme et transformée en deux espèces: le *céleri à côtes,* dont on consomme cru, cuit ou en salade le pétiole charnu de ses feuilles, et le *céleri-rave* dont la racine tubéreuse est plutôt consommée cuite.

Quoiqu'elle soit très peu nutritive et même indigeste quand elle est consommée crue, elle fournit cependant l'un des assaisonnements les plus estimés tant à cause de son arome que de ses propriétés médicinales. Aussi, est-ce parce que son usage tend à se généraliser au pays et que nous devons en importer annuellement des quantités considérables à un prix très élevé que les agriculteurs demeurant à proximité des villes trouveront profit à cultiver davantage le *céleri à côtes* dont le rendement varie de 12,000 à 30,000 plants et qui peut rapporter de $600 à $1,200, par acre.

CELERI A COTES

Exigences :

C'est l'espèce la plus recherchée sur le marché, l'autre étant généralement peu connue et demandée. Pour répondre aux exigences de la consommation et commander un prix de vente rémunérateur, le céleri doit avoir des côtes bien blanchies, pleines, très charnues, juteuses, croquantes et non fibreuses. C'est ce que l'on obtiendra par l'emploi des meilleures variétés, par le choix d'un sol approprié et par des soins assidus de culture. Il faut en outre que les pieds de céleri soient bien lavés, dépouillés de leurs racines de la bonne manière, ligaturés par paquets d'une douzaine et expédiés dans des caisses à claire-voie. Enfin, pour satisfaire à la demande, les producteurs doivent cultiver les variésté de céleri hâtives et tardives.

Voyons maintenant, dans leurs détails, quels sont les procédés et les méthodes à suivre pour l'obtention de ces résultats.

Variétés.—Il en existe un grand nombre dont le suivantes sont réputées les meilleures:

1.—Hâtives: Céleri *plein blanc doré* ou *jaune or de Paris* ou encore *céleri Chemin*. Variété très précoce, compacte, à côtes larges, très pleines, charnues, de couleur jaune ivoire, mesurant 16 à 18 pouces de hauteur, à feuillage doré: la plus recommandable.

Céleri *plein blanc d'Amérique* ou *plume blanche*. Variété de fin d'été, de rendement plus faible que la précédente, à côtes élancées et étalées sujettes à devenir creuses, mesurant de 18 à 22 pouces de hauteur et dont le feuillage blanc argenté est étendu; saveur délicieuse.

Bien que les côtes de ces deux variétés de céleri prennent d'elles-mêmes une belle teinte blanche, on doit cependant les soumettre à l'étiolement.

2.—Tardives: *Céleri Pascal*. Variété très productive et l'une de celles qui se conservent le mieux en cave. Très vigoureuse, à côtes longues trapues, dressées, tendres, rarement fibreuses, blanchissant rapidement, à feuillage vert foncé, mesurant de 28 à 32 pouces de hauteur.

Céleri *invincible de Dobbie*. Variété à côtes très larges, ressemblant beaucoup à la variété *plein blanc*.

Semis :

La graine de céleri est très fine et sa germination très lente et capricieuse: elle met de 10 à 24 jours à lever. Bien que sa faculté germinative puisse durer pendant huit ans, il vaut toujours mieux se procurer de la semence qui soit fraîche et dont une once produira environ 4500 plants.

Soit qu'il s'agisse de céleri hâtif ou tardif, il s'écoule généralement cinq à huit mois entre la date du semis et celle de la récolte. Il faudra donc semer en février ou mars les variétés hâtives pour les récolter en juillet et août, et en avril, les variétés tardives pour les récolter en octobre.

Variétés hâtives:—En février les semis se font sur caisses dans les maisons, vu qu'il est impossible de les faire sur couches à cette date. Les demi-caisses en bois, mesurant 14 par 24 pouces de côtés sur 6 pouces de profondeur et dont le fond est percé de plusieurs trous pour permettre l'égouttement, sont celles qui conviennent le mieux, parce qu'on peut les déplacer facilement. Après y avoir déposé une couche de gravier de trois pouces d'épaisseur pour assurer un bon drainage, on les remplit entièrement, en les secouant bien pendant le tamisage, avec du terreau mêlé de sable dont on nivelle et presse la surface à l'aide d'un

bout de planche. On sème ensuite *à la volée*, ou *en lignes* distantes de deux pouces, la graine de céleri mélangée à de la terre fine ou à du sable tamisé, puis on tasse de nouveau. Si l'on préfère semer la graine pure et la recouvrir en tamisant sur elle du terreau fin, il ne faudra pas que cette couverture excède $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Le semis étant effectué, on arrose copieusement si la terre est sèche et les caisses sont dès lors placées près des fenêtres les plus ensoleillées d'une pièce de la maison où la température est assez élevée. Par la suite, les arrosages *à l'eau dégourdie*, ne doivent pas être trop abondants, mais assez fréquents toutefois, pour empêcher que la surface ne se dessèche pas. Dès que la semence aura levé, on tournera les caisses à tous les trois ou quatre jours, afin que la lumière parvienne également à tous les plants. Quand ceux-ci posséderont deux ou trois feuilles, c'est-à-dire lorsqu'ils auront atteint 1 à 2 pouces de hauteur, on les repiquera à un ou deux pouces d'écartement en tous sens sur d'autres caisses dont la couche de terreau mesurera 4 pouces d'épaisseur, ayant soin de raccourcir leur racine pivotante à l'extrémité des feuilles et de toujours les arroser immédiatement avant et après leur transplantation. Il est au vu et su de tous les horticulteurs que les semis faits à bonne heure tendent plus à monter que ceux faits plus tard. Et comme le repiquage a pour effet de faire développer l'enracinement au détriment de la tige, on en fera donc un deuxième quinze à vingt jours après le premier, afin d'obtenir des plants qui soient trapus.

Cette fois-ci on repiquera sur couches chaudes, par un temps chaud, à 6 ou 8 pouces d'écartement en tous sens, si les pieds de céleri doivent y demeurer jusqu'à leur récolte, et à 2 pouces, si l'on se propose de les transplanter de nouveau, après avoir préalablement coupé l'extrémité de leurs plus grandes feuilles et de leurs racines. Dans les deux cas, on doit veiller soigneusement à supprimer l'air pendant les quatre jours qui suivent cette opération, vu que les plants ont besoin de beaucoup de chaleur à ce moment-là. Certains horticulteurs conseillent même d'abriter les couches contre le soleil durant ces quelques jours, quitte à n'enlever les paillassons que graduellement par après. L'expérience ayant prouvé que c'était affaire de pratique, on peut sûrement procéder des deux manières avec succès. Dès le matin du quatrième jour, on arrosera copieusement à l'eau dégourdie, avec un arrosoir à passe très fine. Par la suite, on règlera les arrosages et la ventilation d'après la température extérieure et suivant l'état de la végétation. L'important est de ne jamais laisser la surface de la couche se dessécher et de ne pas exposer les plants pendant trop longtemps au froid. Ainsi, fait-il soleil, qu'on devra arroser, le matin, à tous les trois ou quatre jours; fait-il froid, qu'il faudra ventiler avec prudence, car dans le premier cas les plants brûleraient alors qu'ils gèleraient dans le second cas. D'une façon générale, quand on veut activer la croissance, on doit arroser souvent et ventiler très peu. Si, au contraire, l'on veut ralentir la croissance, il faut donner plus d'air et moins d'eau. En procédant ainsi, les semis de céleri faits vers la mi-février et qui ne devront pas rester en couches, pourront être transplantés en pleine terre le 15 mai, dans le district de Montréal et le 1er juin dans le district de Québec. Adve-

nant toutefois le cas où les gelées seraient encore à appréhender à ces dates, il faudrait alors, si les plants forçaient trop, pratiquer le pincement ou leur faire faire un stage en couches froides.

En mars, les semis se font plutôt sur couches chaudes que sur caisses, et de la manière ci-dessus indiquée. Les soins subséquents à leur donner sont les mêmes, exception faite pour le deuxième repiquage qui se trouve supprimé dans ce cas-ci, à moins qu'il y ait lieu de transplanter en couches froides les plants qui auraient déjà été repiqués une fois en couches chaudes. Rappelons en passant que l'on devra attendre que la couche ait jeté son feu avant d'effectuer le semis et que le repiquage d'une couche à une autre ne doit pas être fait par un temps froid.

Variétés tardives.—On les sème clair sur couches chaudes au cours du mois d'avril. Dans les régions où la saison de végétation est courte, il est préférable de semer dès le commencement du mois. Quoiqu'il ne soit pas nécessaire à cette époque de repiquer les plants, pour les empêcher de monter, on devra cependant le faire avant de les mettre en place, si l'on veut obtenir des pieds qui soient vigoureux. (1)

Sol :

Le céleri réclame, pour bien se développer et se conserver, un sol frais, profondément ameubli, pourvu de terreau ou abondamment fumé, et exige de fréquents et copieux arrosages. Les terres tourbeuses dont on aura corrigé l'acidité par le chaulage et les terres sablo-argileuses pourvues d'humidité sont celles qui lui conviennent le mieux.

Le terrain doit être préparé dès l'automne. Après y avoir épandu du fumier frais à raison de 10 à 15 tonnes par acre, on l'enfouit par un labour de 8 à 10 pouces de profondeur. Au printemps suivant, on y épandra du fumier décomposé ou un engrais chimique complet (600 à 800 lbs par acre), ou encore de la poudre d'os, que l'on incorporera au sol par deux bons hersages dont l'un fait à la herse à disques et l'autre, à la herse à finir. Après avoir ainsi ameubli le sol sur une profondeur de six pouces, il ne restera plus qu'à le rouler au moment de la plantation à demeure.

Les arrosages devront commencer aussitôt la plantation terminée. Aussi faudra-t-il s'outiller de façon à pouvoir arroser au besoin et à suppléer au manque d'humidité si la sécheresse venait à se faire sentir, car le céleri exige beaucoup d'eau.

Plantation :

On doit planter le céleri par un temps couvert, humide, ou encore immédiate-

(1) La plupart des insuccès dans la culture du céleri proviennent généralement de la manière dont les semis ont été faits et conduits. Aussi le lecteur nous saura-t-il gré d'avoir attaché autant d'importance aux moindres détails.

ment avant ou après (1) une pluie, mais se garder de le faire lorsque le soleil est ardent. Lors de leur déplantation, on arrosera copieusement les plants afin de pouvoir les transplanter avec la motte de terre qui adhère aux racines de chacun d'eux et faciliter ainsi leur reprise.

Quant à la manière de les disposer en pleine terre, elle varie suivant l'étendue de la culture, la nature du sol et suivant les variétés. De là, trois modes différents de plantation:

1.—*Plantation en tranchées.*- -Elle consiste à creuser, à 3 pieds d'écartement, des tranchées profondes de 12 pouces dans le fond desquelles on dépose une couche de 3 pouces de fumier de ferme décomposé que l'on recouvre d'une autre couche de terre riche de même épaisseur. On y plante, à 6 ou 8 pcs. (2) d'intervalle, les pieds de céleri qu'on assujettit solidement en place en foulant bien la terre autour des racines. Lors des sarclages et des binages, la terre s'éboulera petit à petit de chaque côté des plants, de sorte qu'il ne restera plus qu'à combler les tranchées pour opérer le blanchiment quand le moment en sera venu. Cette méthode qui produira d'excellents résultats dans les terrains très légers, convient plutôt à la culture du céleri pour l'usage domestique qu'à une culture de grande étendue.

2.—*Plantation en rangs.*—C'est la méthode la plus recommandable pour les grandes plantations. Après avoir aplani les aspérités du sol par un raclage ou un roulage, on creuse, à deux pouces de profondeur, des sillons parallèles orientés nord-sud et distants de 3 à 4 pieds, suivant la méthode de blanchiment employée et selon que l'on plante en rangs simples ou doubles.

Dans les *terres fortes*, où l'on ne peut blanchir le céleri qu'à l'aide de planches ou de cylindres faits en gros papier, il ne faut pas laisser plus de 3 pieds entre les rangs et plus de 8 à 10 pouces entre les plants. C'est d'ailleurs le mode de plantation préconisé pour le céleri tardif.

Dans les *terres légères*, où l'on peut rechausser les plants pour les faire blanchir, il est préférable de planter en rangs doubles. Le rang double qui convient particulièrement au céleri hâtif, est constitué par deux sillons parallèles, tirés à 8 pouces d'écartement et où les plants sont distancés de 8 à 10 pouces. L'espace à laisser entre chaque rang double doit être de 4 pieds, afin de pouvoir y passer avec un cheval pour sarcler, arroser et rechausser.

Dans les deux cas, les plants arrachés de la couche avec la motte de terre qui adhère à leurs racines, sont placés côte à côte dans une petite boîte portative à parois basses, et transportés sur place où on les plante à la distance voulue au moyen d'un plantoir, ayant soin d'enterrer la racine jusqu'au collet et de bien bien presser la terre sur elle.

---

(1) Quelques heures après une pluie, pourvu que la terre soit légère, mais attendre quelle soit bien ressuyée si c'est une terre forte.

(2) Règle générale, plus les plants sont espacés, plus ils se développent. Cependant, les variétés hatives doivent être plantées d'une manière plus rapprochée que les variétés tardives. D'ailleurs, il y a lieu de tenir compte de l'étendue de terrain dont on dispose.

3.—*Plantation dense.*—Cette *nouvelle méthode* qui consiste à planter le céleri 8 pouces d'écartement en tous sens, requiert un sol très riche et très bien pourvu d'humidité. Dès que les plants de céleri ont atteint une certaine hauteur, leur feuillage s'entre-croise et leurs côtes étant privées de lumière s'étiolent sans qu'on ait besoin d'intervenir pour les faire blanchir. On emploie de préférence pour ce genre de culture, les variétés qui ont la réputation de blanchir d'elles-mêmes (Céleri doré, Plume Blanche). Ce procédé est très avantageux parce qu'il exige peu de main-d'œuvre. Néanmoins, le céleri ainsi obtenu est plus élancé et moins ferme que celui qui a été butté.

Culture :

A partir de la mise en place des plants de céleri jusqu'au temps du rechaussage, on doit arroser, sarcler et cultiver fréquemment, afin d'activer leur végétation et de maintenir leur croissance vigoureuse; car pour peu qu'ils auraient à souffrir de la sécheresse, des mauvaises herbes ou du durcissement du sol, leurs côtes se ramolliraient, deviendraient fibreuses et impropres à la consommation.

Arrosages.—La fréquence des arrosages variera suivant le degré d'humidité du sol qu'on ne devra jamais laisser se dessécher. Dès que le feuillage projetera suffisamment d'ombre pour ralentir l'évaporation au pied des plants, les arrosages devront être moins fréquents et moins abondants qu'au début, car un excès d'eau pourrait alors y occasionner la rouille. Le mode d'arrosement change avec l'étendue en culture. Sur les petites superficies, l'arrosoir, le tourniquet ou le boyau à jet pourront suffire, tandis qu'il faudra recourir à un système d'irrigation pour les grandes cultures.

Sarclages.—C'est surtout lorsque les plants sont jeunes que les mauvaises herbes peuvent leur être préjudiciables. Aussi faudra-t-il détruire ces dernières au fur et à mesure qu'elles apparaîtront. A cet effet, on pourra passer avec un sarcloir entre les rangs, mais on devra sarcler à la main entre les plants.

Binages.—La fréquence des binages varie suivant la composition du sol. Il est en effet évident qu'il faudra biner plus souvent la surface d'une terre forte que celle d'une terre légère. Règle générale, par les temps secs, il faut passer le cultivateur à cheval ou le sarcloir à deux roues une fois par semaine entre les rangs, afin de maintenir la surface du sol parfaitement meuble. Au début, on pourra, sans danger pour les racines, passer *légèrement* avec la machine tout près des plants; mais il faudra s'en éloigner d'une fois à l'autre au fur et à mesure que le feuillage s'étendra.

Blanchiment :

Nous avons déjà dit précédemment que le céleri, à quelque variété qu'il appartienne, doit être blanchi par étiolement avant d'être livré à la consommation. Cet étiolement s'obtient en empêchant la lumière de parvenir aux côtes

du plant. On voit d'ici que les méthodes de blanchiment varieront selon qu'il s'agisse de céleri hâtif ou tardif, suivant la nature du sol, et le mode de plantation.

Céleri hâtif.—Qu'il soit planté en tranchées, en rangs simples ou doubles, il faudra commencer à le soustraire à la lumière environ trois semaines avant la date de sa maturité. Dans les terres légères, le buttage est le procédé le plus employé pour les cultures de petite étendue. Il consiste à ramener la terre autour de chaque pied, au tiers de sa hauteur d'abord; aux deux-tiers, huit jours après, et enfin, jusqu'à la couronne des feuilles, une semaine plus tard. Au cours de cette opération qui doit être faite par un temps bien sec et à l'aide d'une gratte ou d'une charrue spéciale à double versoir, il faut avoir soin de lier à leur sommet les tiges de chacun des pieds, afin que la terre ne puisse pénétrer à l'intérieur et occasionner la pourriture au cœur.

D'aucuns prétendent que le céleri hâtif ainsi butté sera sujet à pourrir durant les grandes chaleurs de l'été, et conseillent plutôt l'emploi de planches, de cylindres en tuile ou en papier imperméable. D'autres, à qui le premier procédé n'a jamais fait défaut soutiennent le contraire. Il y a là matière à discussion. Chose certaine, c'est que le recours aux planches convient mieux aux cultures marchandes, parce que d'abord il permet d'économiser sur la main-d'œuvre et qu'il supprime en plus la cause du danger signalé. C'est d'ailleurs le seul procédé recommandable pour blanchir le céleri planté en terre forte, l'usage des cylindres étant trop dispendieux. Par contre, le blanchiment au moyen de planches, ou par plantation dense, ne saurait permettre d'obtenir des côtes de céleri qui soient aussi fermes, juteuses et croquantes que celles du céleri butté en terre légère.

Ces planches, mesurant 1 pouce d'épaisseur, 12 pieds de longueur par 8 à 12 pouces de largeur, selon la hauteur des plants, sont obliquement placées de chaque côté du rang et maintenues solidement en place au moyen de piquets, de façon que les côtes des plants de céleri soient enserrées entre les deux planches, de la base au sommet, et que leurs touffes de feuilles puissent seules excéder au dehors.

Il arrive parfois que les planches dont on dispose, ne sont pas assez larges pour atteindre jusqu'au dessous du feuillage. On obvie à cet inconvénient en les soulevant à la hauteur voulue par le buttage.

Si les issues sont bien fermées, le blanchiment du céleri peut s'effectuer entre 15 à 25 jours.

Le céleri hâtif, semé tard, peut se conserver jusqu'en janvier si on le désire. Il s'agit pour cela de l'arracher et de l'encaver au lieu de le faire blanchir en pleine terre. La cave doit être plutôt fraîche que sèche, sans être trop humide toutefois. S'il n'y a pas de sable, il faudra en étendre une couche légèrement humide de 4 à 6 pouces d'épaisseur, à l'endroit le moins éclairé de la cave, puis on placera un tas de paille sèche à proximité. Les plants seront ensuite arrachés par un temps bien sec et emportés dans la cave où ils seront disposés obliquement, à 2 pouces d'écartement, en rangées alternativement séparées par des couches de paille

d'environ 6 pouces d'épaisseur, après avoir préalablement enterré leurs racines jusqu'au collet dans le sable. La hauteur des rangs de paille ne doit pas excéder le cœur des pieds de céleri. Par la suite, on se gardera bien d'arroser. Environ trois à quatre semaines avant de le livrer à la consommation, il faudra recouvrir entièrement le céleri d'une nouvelle couche de paille d'environ 6 pouces d'épaisseur, afin de le forcer à blanchir.

Céleri tardif.—La saison de végétation n'est généralement pas assez longue pour permettre de faire blanchir le céleri tardif en pleine terre. D'ailleurs, ce serait peine perdue si on ne devait le vendre ou le consommer qu'au cours de l'hiver, vu que le blanchiment s'effectue aussi rapidement en cave, et qu'il se conserve beaucoup plus longtemps lorsqu'il est vert que quand il est blanchi.

L'arrachage se fait avant la venue des gelées d'automne et par un temps bien sec. En les arrachant, il faut avoir soin de ne pas meurtrir les tiges et de ne pas secouer la terre qui adhère à leurs racines. On les transporte ensuite soit dans une cave ou dans un caveau bien ventilé, à peine éclairé, où la température est plutôt fraîche qu'humide. Si le sol est durci ou s'il existe un plancher, on y dépose environ 6 à 8 pouces de sable humide dans lequel on creuse, à 4 ou 6 pouces de distance, des rigoles où l'on dépose côte à côte les pieds de céleri dont on enterre les racines en appuyant fortement autour du collet, ayant soin de ménager, à tous les six pieds, de petites allées pour permettre de circuler au besoin. Il faut veiller par la suite à ce que le sable ne se dessèche pas. S'il devient nécessaire d'arroser, on doit prendre bien garde de mouiller les tiges, parce que cela suffirait pour en occasionner la pourriture.

Les grands producteurs de céleri le conservent plutôt dans des caveaux bien aérés et où la température est maintenue constante à 35 degrés Fahrenheit.

Soins d'emballage :

Les pieds de céleri destinés au marché doivent être dépouillés de leurs racines, lavés avec soin, attachés par paquets d'une douzaine et enfin mis en cageots (crates), s'ils sont expédiés à distance.

La gravure frontispice représente la bonne façon d'enlever les racines et de disposer les pieds par paquets.

Lors de l'emballage, on doit faire la sélection du céleri et ne mettre dans un même paquet ou dans un même cageot que des pieds qui soient de taille et de couleur uniformes. Les paquets sont ligaturés au moyen de raphia ou encore d'un étroit ruban de fantaisie pour le céleri de premier choix. Les cageots généralement employés mesurent 2 pieds de côtés par 20 pouces de hauteur.

Porte-graines :

Quiconque cultive à la fois plusieurs variétés de céleri attenant les unes aux autres, doit renoncer à en récolter la graine, vu qu'elles s'hybrident entre elles et qu'il lui sera dès lors impossible d'en obtenir des plants identiques aux plants

primitifs. Lorsqu'il n'existe aucun danger de croisement, on fait dès l'automne, au moment de l'arrachage, un choix parmi les pieds de céleri tardif qui sont les plus vigoureux, les plus sains, dont les côtes sont les plus fermes, et qui représentent le mieux le type de la variété. Après en avoir enlevé le feuillage, on les place à l'abri de la gelée, dans un endroit froid d'une cave où ils sont enterrés isolément dans le sable jusqu'au niveau du cœur. Au printemps suivant, dès que les gelées ne sont plus à craindre, on enlève toutes les parties gâtées, puis on plante à la même hauteur, dans une terre sablonneuse, riche et parfaitement ameublie, à 2 pieds d'écartement en tous sens. Les soins de culture, sarclages, binages et arrosages sont de rigueur jusqu'à l'époque de la maturité des graines. Pour forcer le céleri à produire de la graine de qualité et pour en hâter la maturité, on doit couper la première pousse des tiges dès que ces dernières sont bien développées. Au fur et à mesure qu'elles mûrissent, les tiges porte-graines sont enlevées et placées dans une pièce ensoleillée de la maison. Lorsqu'elles sont sèches, elles sont égrenées à la main, vannées, mises sous enveloppes et conservées dans un endroit sec, hors d'atteinte des rongeurs.

Maladies :

Pour peu qu'il ait à souffrir de la sécheresse ou d'un excès d'humidité, le céleri devient sujet aux maladies suivantes qui peuvent occasionner des dégâts considérables dans les grandes plantations, si l'on ne se préoccupe pas de les prévenir ou de les traiter à temps. Bien qu'il soit parfois possible d'enrayer le mal à ses débuts, en détruisant les plants atteints et en suspendant ou augmentant les arrosages, il vaut toujours mieux cependant recourir aux pulvérisations pour le combattre effectivement.

Rouille.—Elle est déterminée par un champignon (Puccinia Apii) qui s'attaque aux feuilles sous l'aspect de taches jaunes, tournant plus tard au brun-roux, et qui s'étendent rapidement.

Préventif : ne jamais cultiver le céleri lorsque ses feuilles sont mouillées.

Donner à tous les quinze jours, à partir du repiquage en couche, des sulfatages à la bouillie bordelaise, à la dose de 3. 3. 50, jusqu'à l'époque du rechaussage.

Tache jaune des feuilles.—Produite par le champignon Cercospora Apii. Des taches grisâtres apparaissent d'abord sous les feuilles, puis bientôt sur les côtes qui ne tardent pas à pourrir.

Préventif : ne pas arroser ou biner par les temps de chaleur humide ; maintenir la végétation vigoureuse.

Insectes :

Le céleri compte de nombreux ennemis parmi les insectes broyeurs et suceurs. *La mouche* et *la chenille du céleri, la tordeuse de feuilles* et les *pucerons,* pour n'en citer que les principaux, peuvent de même que les rongeurs (rats, mulots) causer beaucoup de dégâts sur les pieds. Comme il est impossible d'y appliquer

des poisons, on doit donc se contenter de les détruire en leur faisant la chasse et en supprimant les parties endommagées.

CELERI-RAVE

ASSOLEMENT : 2ème ANNEE

Le céleri-rave ou céleri-navet n'est pas cultivé pour les côtes de ses feuilles qui sont creuses, mais pour sa souche qui est tubéreuse et dont la grosseur peut atteindre environ 4 pouces de diamètre. Il est regrettable que cette plante ne soit pas plus connue au pays, car assaisonnée au jus, elle constitue un légume réellement délicieux. On la consomme également en salade additionnée de vinaigre.

Ses exigences et les soins de culture qu'il requiert sont exactement les mêmes que pour le céleri à côtes, avec cette différence toutefois qu'il n'a pas besoin d'être blanchi. Aussi pourra-t-on, lors de sa mise en pleine terre, le planter en rangs espacés de 18 à 24 pouces, à 8 ou 10 pouces d'écartement entre les plants. Au cours de la saison de végétation, il faut avoir soin de le rechausser de temps à autre, afin que sa souche ne soit jamais à découvert. Lorsqu'il est parvenu à maturité, on le conserve en cave, entremêlé de sable.

Les meilleures variétés sont: le *céleri-rave de Paris amélioré,* le *céleri-rave d'Erfurt* qui est très précoce et le *céleri-rave géant de Prague.*

